

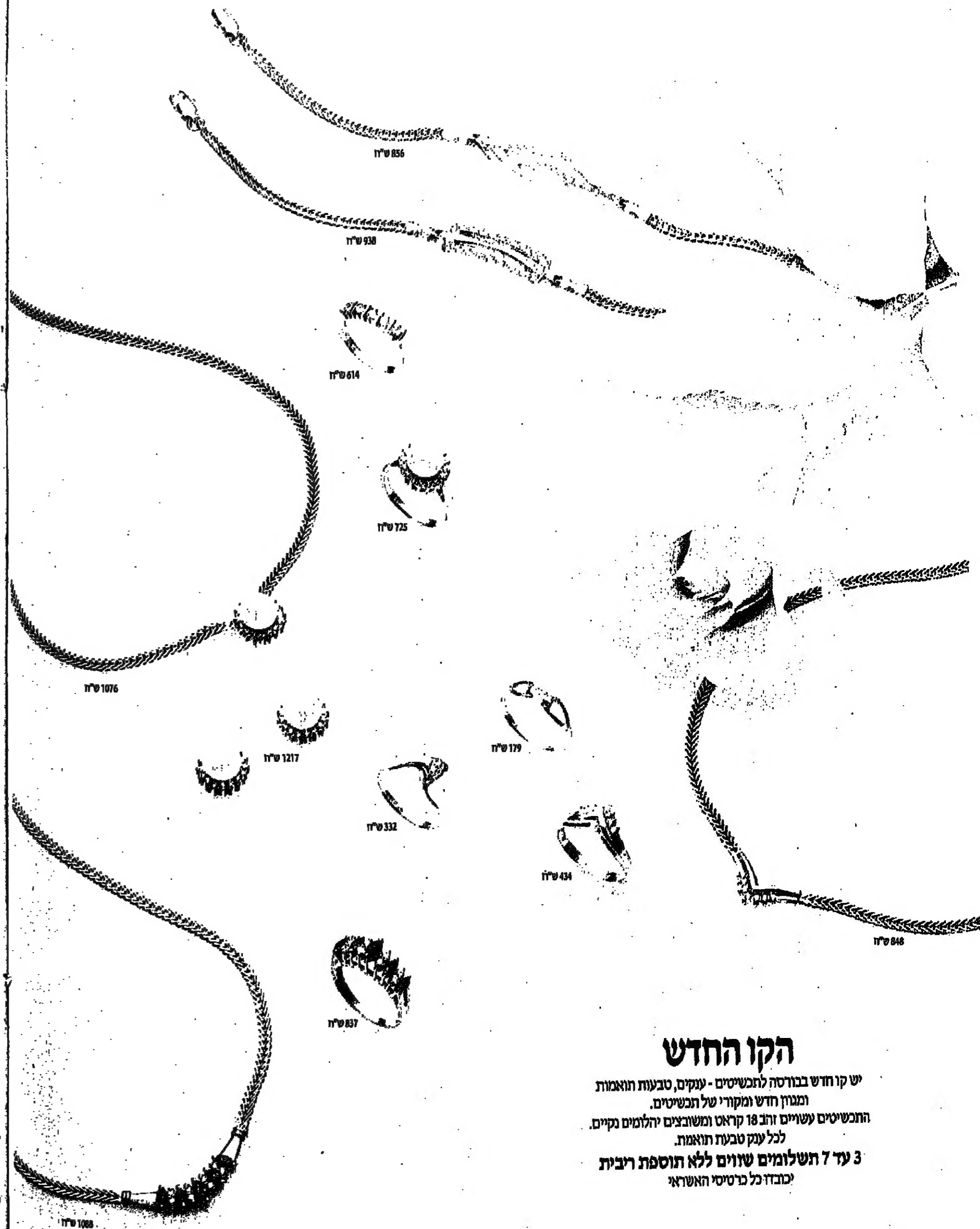
מוסף ידיעות אחרונות



קט' בגד - עמ' 17

יום רביעי, ב' תמוז תשמ"ו, 9.7.86

הכרזת אל

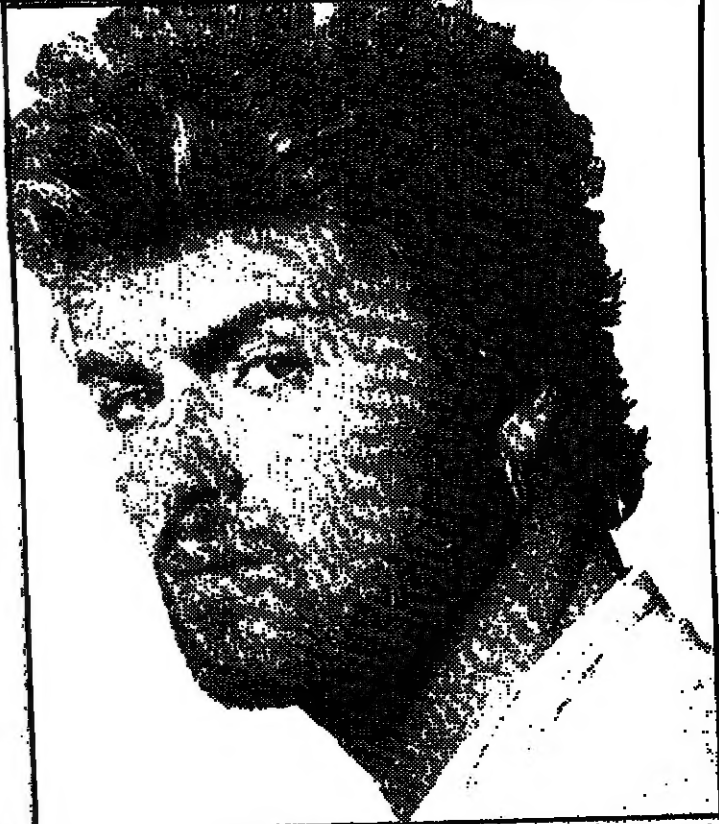


הקו החדש

יש קו חדש בבורסה לתכשיטים - ענקים, טבעות תואמות ומגוון חדש ומקורי של תכשיטים. התכשיטים עשויים זהב 18 קראט ומשובצים יהלומים מקיים לכל ענק טבעות תואמות. 3 עד 7 תשלומים שווים ללא תוספת ריבית יכבדו כל כרטיסי האשראי

הצווארית לתכשיטים

נשמח לשרתכם בימי השבוע: 20.00-9.00 ובמוצ"ש: מצאתי השבת ועד 22.30
 תל אביב: דיזנגוף 96 (ליד הכר) טל. 03-246194
 חיפה: רח' הבריאה 16 טל. 04-664111
 ירושלים: בן יהודה 4 (במדרחוב) טל. 02-231524
 רעננה: רח' אחוזה 104 טל. 052-25455
 חולון: סוקולוב 54 (פינת קונג) טל. 03-853945
 אילת: מרכז מסחרי שלום, ד. הערבה טל. 069-76822
 באר-שבע: רח' הרצל 112 (פינת רמב"ם) טל. 057-34460
 אשדוד: רח' דבתינסקי 65 טל. 03-999719



ג'ורא מייקי: שירים פשוטים, להיטים סוחפים

צמד מתפרק

בשכונת עמק הירדן חגגה חבורת ג'ורא מייקי... צמד מתפרק

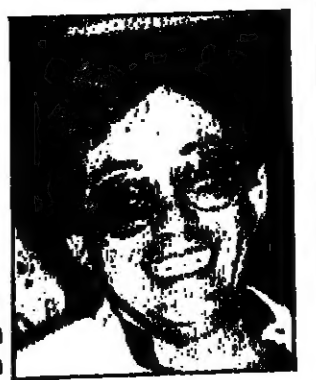
נביא בשכר



מוטי ברבר (עם השחקן אלברט אילוז): תפסתי אומץ

מוטי ברבר (עם השחקן אלברט אילוז): תפסתי אומץ... נביא בשכר

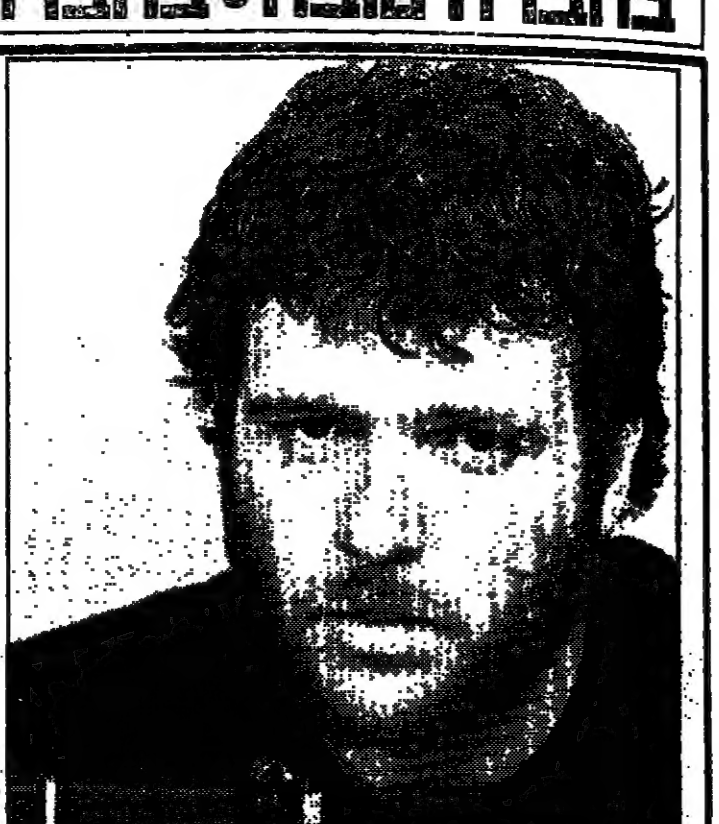
יוסי ג'קסון בעיקבות הפילים



יוסי ג'קסון: הישרדות מוקדמת לבורה

יוסי ג'קסון בעיקבות הפילים... יפסח סגל-דמסון

יוסי ג'קסון בעיקבות הפילים... יפסח סגל-דמסון



יוני נוי: נכון, השירים הגיעו בלייט

צלם מילדות

צלם מילדות... יפסח סגל-דמסון



יוני נוי: נכון, השירים הגיעו בלייט

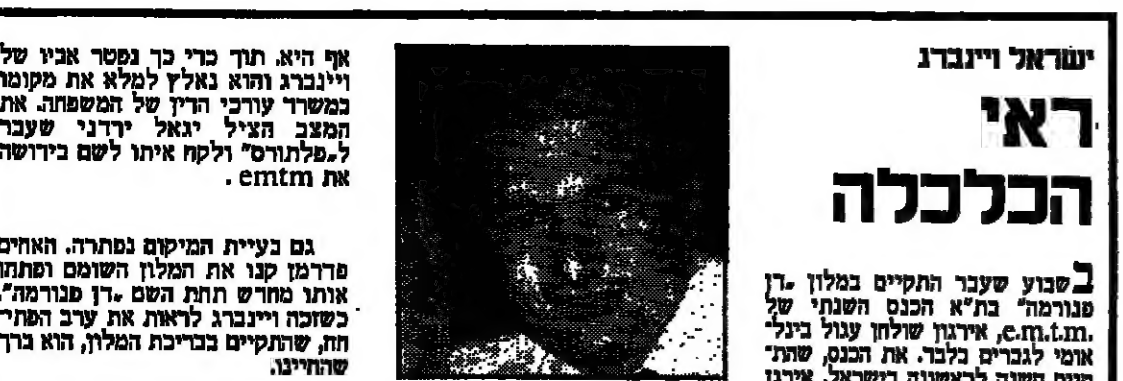
יוני נוי: נכון, השירים הגיעו בלייט... יפסח סגל-דמסון



ריקה וראי עשבים שוטים

ריקה וראי עשבים שוטים... ריקה וראי

ריקה וראי עשבים שוטים... ריקה וראי



ישראל יינברג: נביר השולחן העגול

ישראל יינברג: נביר השולחן העגול... ריקה וראי



ישראל יינברג: נביר השולחן העגול

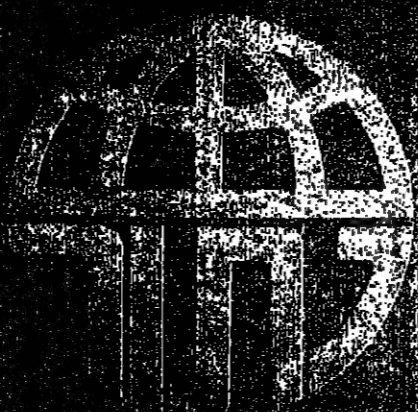
ישראל יינברג: נביר השולחן העגול... ריקה וראי

דוקטור לחיות



ד"ר יינברג: מרפאתו של חמור

A black and white photograph of a coastal town, likely in Norway, with a large, rugged mountain in the background. The town features several long, multi-story buildings along the waterfront, and a prominent church tower is visible on the right. The foreground shows a body of water with a wooden pier or dock structure.



مذكرات من الأصل

או פולקסוואגן, לריגמה. המכונית שהאמריקנים אהבו לשנוא. גרמנית, עם כל התכונות השליליות. כמספיקם מבריק המפעילה מגרי את העיקרון הפשוט, להבליט את מה שיש ולא מה שאין. למשל, את הפולקסוואגן קל להחנות, לא צריך להתקין בה



הכל שטויות, אומרת סנדי בוצ'קיס, פירסומאית-צמרת. יהודיה-אמריקנית, חיה בניו-יורק • אנשים רוצים לקנות חלומות, הבטחות, רומאנטיקה. עשרות מסעי-פירסום שלה התבססו על חוצפה, דמיון, חוש בריא לאנשים • פעם הלקוח היה אליל. היום אומרים לו: אתה תייצר איטריות, אנחנו נעשה פירסום.

מאת עמליה ארגמן-ברנץ

במים אלה חסמים ביקורת של
סבירי הנידלומות בישראל, אגרות
אישית של התיסדומא, כוננות
האריאלי, אריאלי הביא אגרות
סלירות הדראות כ"בית-הספר
היטוסם לשדוקם של קבוצת
האריאלי, ואופשר לה לשוב לארץ
שבה היתה לפני יותה מעשים
החמש שנה לראות את כל מה
השתנה, ולפגוש את בני משפחתה,
ששה, עוזי וכל השאר, לבית ברעם.
קבוצת המלכיים החדשה
השתתפה רבית במצא, ארץ עצמה
הורה כי ארץ-הספר בעצם לארץ
היטוסם, ארץ-הספר להלשור
עיתונות-הספרים, אבל מי שיש לו
היטוסם ולא יודע, על כך, ששלו

[illegible]

נכון שהכל באלוני (שטריות),
ממרת סגור, ממרים גדיכים, מיבטא
מקיני כבד, תנועות יררים
מרוצות. אבל אנשים רוצים כאלוני
החכם הם לא מסתפקים בלחם
תפוחי-אדמה. הם רוצים קצת
גלומות וקצת הכשרות וקצת
המחשבות.

בגלוי, הרי אין הברל בין שטחן
לשטחן, בין שטען אחד לאחר.
אנשים רוצים שיחיה, לכן חשוב
לנצל את הצדונו הווא ולמכור נכסו.
אם מוכרים שטחן וואו במיוחד צריך
לשאול את הקצותו למען אף יחלה.
יתרו ואם מפרטמים את היקר יותר,
צריך לבא ולומר לו: תשלם יותר
אבל גם חקבל יתרו.
הכל בראש"א אומרת טורי, מי
כמה יודע, מעט אחת היתה צריכה

לחבר יג'נל למדבר כלשותו, היא לא
הסתיקה הלכות ומר מיקצועות לשיח
אותו לשני הלקוח. מיקצועות שרו
בצמנה והקליטה. הלכות חקייב
ונראה מרודה. אבל, הוא אמר
מחשבה שנייה, איך נוכל להחיות
לצמנו ומרת מיקצועות? זה איך
את חלול? סגרי אמר לו: זה איך
שורה, ואז אמר הלכות, אם כן -
קודם כל תשיג מיקצועות
אחרים קרואה.

תל-אביב, קיץ בטיילת. צעירות מהעיר ומהכפר מגיעות לכאן, להיות מלצרות. רגע אחרי התיכון, רגע לפני הגיוס או אחרי השיחרור. כמעט תמיד לפני המסע לחו"ל • לוויתקות יש ייתרון, אז כולן אומרות שהן ותיקות. מרביצות כמה שמות של מקומות בילוי.

הופעה נאה, וסיגנון ריבור נאות. הוא מעדיף מלצרות בעלות ניסיון. מקבלת לעבודה נעשית כך: צעירה מגיעה ומציעה את עצמה, אני מראיין אותה, ואם היא מוצאתיך בעיני, אני לוקח אותה לתקופת ניסיון. כך עובדות אצלו כ-30 מלצרות; נערות שסיימו תיכון, חילות, וסטודנטיות. משכורתם גם אצלו היא רק מחשבים. לדעתה הן מרוויחות טוב. מעולם לא שאלתי אותה מהן כמה היא עושה לערב, אבל סביר להניח שאם השכר היה נמוך, היא לא הייתה נשארת לעבוד, אומר רוגי.

מלצרות, כירוע, הפך בשנים האחרונות מקצוע פופולארי בין סטודנטיות, משחררות בעלות ניסיון מהליל, חילות ותלמידות תיכון. חלקן מגיעות לכאן מיישובים הסביבה, בחלקן האחר מיישובים מרוחקים: קיבוצים, ומושבנים. הסיבה משתנה כמעט את כלן לעיסוק זה היא כסף.

מלצרות זה העבודה המוכרת ביותר, שבה אפשר להרוויח הרבה כסף, אומרת תמר גלר, 22, העובדת במלצרות זה כחודש וחצי בחוף המערבי, הסובך בקצה איזור הטיילת, אחרי הוולפרינג'ס, תמר, מושכנתית מ'תל-אביב' מנשה, עובדת את המושב לפני כשישה חודשים ועברה להתגורר בתל-אביב בדירה שכורה.

תל-אביב הגיעה בעיקבות שירותי קבץ באיזור. היא התחילה לעבוד את המושב ולעבור להתגורר בתל-אביב לאחר שחרורה מצה"ל.

שלי רוקח מרצ'לי: מה זה קאנולוני?



עדיית יפה מ'צ'פלין': כמה כסף עשיתי?



שלי רוזנברג, יעל רוזן ואיריס, מ'בוגרנוף': הכי חשוב - נסיון

לא נעים: כשהפילם כלים, כשבשולחן יושב נודק, שואזין כל דבר לחוד, כשהלוקח בא בשמחה לדאות שהעיריות טוב. כשהפילם קטנים.

אין לבחורה בגילי מה לחפש במושב, היא אומרת. לעיר הגדולה הגיעה כדי לעשות כסף, וחזרה במלצרות. מה היא תעשה בכסף? טיול למיזרח הרחוק.

ב.חוף המערבי, המשמש גם מקום מטיף לבחורה התל-אביבית בעונת הקיץ, כמו כמעט בכל המיזלות, מהפנטות המלצרות מתשרים (טיפים). תמר ביקשה לא להתייחס לשאלה כמה היא מרוויחה בממוצע לערב, אבל משיחה עם מלצרות אחרות מסתבר שמדובר בסכומים נאים. בערב שיש האחרון, סימרה אתה הבנות, הרוויחה 90 שקל. כאמצע השבוע, בערב ממוצע, כ-50 שקל. וחוז' מהעריכים שבהם הוקרנו בטלוויזיה משחקי הגביע העולמי בכדורגל...

כסף יש, אבל יש גם דברים שמציקים להן בעבודה. תמר, שעבדה בכמה מקומות באיזור, קורט שהגיעה ל-חוף המערבי, היתה אתה הבנות שהמכימה לדבר גליות, ולהציג את תמונת המצב של המלצרות התל-אביבית כמות שהיא. לא כותנים אותך בעבודה בצורה מקצועית. את יכולה לעבוד מצויין, אבל יום אחד תבוא מישהי להציע את עצמה לעבודה, ויהי לה ציצים וטוסיק יפים יותר משלך, ואו יעשו אותך מהעבודה, ויכניסו אותה במקומך, אומרת תמר. זוהי המנטאליה המעוותת של מרבית בעלי המיסעדות. היא מוסיפה כי גם היום שנותנים בעלי המיסעדות למלצרות העובדות אצלם הוא גרוע. הם נותנים לך תחושה, כאילו את השיטה שלהם, היא מוסיפה.

לכן התפתרה תמר מכמה וכמה מקומות עבודה, עד שהגיע ל-חוף המערבי, שם זה הממה. המקום הזה שונה לחלוטין, הבעלים הם בני-אדם, ופתיחותם אלינו בצורה אנושית, היא אומרת.

רוגי נאלי, מכעלי בית-הקפה 'צ'פלין' כשילת, אומר כי אצלו התל-אביבנים לקבלת מלצרות לעבודה הם מראת ויצוני, טוב.

מאת רמי נאורי

צילום: אסף מוקר

מלגש הכסף

לדעת, מלצרות זה מקצוע שבו אתה מגיע לעבודה ולא יודע עם כמה כסף תצא בסוף היום. יום אחד תצא עם 40 - 50 שקל, ויום אחר אתה יכול לצאת עם 80 - 70 שקל, היא אומרת.

עירית מספרת על היבט נוסף ופחות נעים בעבודה, התחרות בין המלצרות. כל רבע שעה שואלת כל אחת מהבנות את השנייה 'כמה כסף עשיתי?' (אם למישהי יצא להרוויח יותר מהאחרות, יאמרו לה הבנות בסוף יום העבודה: היה לך מול היום, קיבלת שולחנות טובים, היא אומרת. אבל לעומת זאת, בעבודה עזרות המלצרות האחת לשנייה. עדיית מרצ'לי מאור מעבירה. ביום שאני צריכה לעבוד, אני מגיעה הנה בשימחה. נחמד לי מה בסך הכל, אומרת הנערה הנאה בחיור, חושפת סוד שניים צחורות.

כמיסל העליון של 'הבוגרנוף', איריס (ביקשה שלא להיחשף בשמה המלא), 20, תושבת חיפה, שהשתחררה לאחרונה מהשירות הצבאי. מיד עם שחרורה מצה"ל עברה להתגורר בדירה שכורה בתל-אביב, לתקופה של כמה חודשים (עד לתחילת לימודיה בטכניון). כדי לעבוד ולחסוך מעט כסף. גם היא שמעת שעושים כאן כסף, וגם היא עובדת כיר לחסוך לטיול לפני תחילת לימודיה. יש לה מה לאמר על קהל הלקוחות. יש כאלה שלמרותם, שאתה משרת אותם בצורה יפה, הם באים כל הזמן בטענות. יש גם אחרים, המבינים את עבודת

המלצרות, מעריכים אותה, ולא באים בטענות, היא אומרת. גם התשר מגיע בהתאם לאופיו של הלקוח. לא נעים לשרת ולשרת לקוח במשך ערב שלם, ולבסוף לגשת לשולחן ולראות שהשאינו לך טיפ מצחיק, אומרת איריס. לפי השיפ יודעים גם אם הלקוח הוא ישראלי או תייר. טיפ שמן בא מחיך.

הוותק במקצוע מלמד את המלצרות להילחם בתופעה הן

מלצרות זה התיקוע הכי חוכד שבו אפשר להרוויח הרבה כסף, מהר, מהר. נושים בכסף? פילר לאיזנה, או לאיזנה הרחוק.

תגרומנה לך להזמין יותר, אתה תשלם יותר, וזה יביא בסופו של דבר להעלאת שכרם. כאלה המישהוא של המלצרות מושה, ועובדת כך: בכל שמספלים בלקוחות טוב יותר, מגישים בזמן ומפנים צלחות בזמן, מחלישים מאפרות משונפות, מגיעים לעיתים מוזמנות לשולחן ובודקים אם הכול כשורה - הלקוח מרגיש טוב יותר. הדגשה טובה פירוש יותר מנות ואוכל, והזמנה גדולה יותר פירושה טיפ שמן יותר. לדברי איריס, תשלשל לכיסה מלצרות ב'בוגרנוף' בערב מוצלח, כ-70 -

60 שקל, ובערב פחות מוצלח 40 - 30 שקלים. ב'בוגרנוף', ברומה לשאר הטקומות, יש איזורים בכית-הקפה המגורים בטובים ופחות טובים, כל מלצרות מקבלת, בהגיעה לעבודה, כמה שולחנות שהיא צריכה לשרת. אם קיבלה שולחנות הנמצאים ב'איזור הטוב', כמו השולחנות במרכז ב'הקפה, הצמודים לארץ החלון, תשרת כאותה מיממרת יותר אנשים, ותצא בסוף הערב עם יותר מזומנים. עניין של גורל. האחרות על המלצרות במקום אומרת שהיא משתדלת לחלק את 'הגורל' בצורה מאוזנת.

למרות התחרות הסמויה והמתח של מי תוכל מה ואיפה, אומרות המלצרות כי שוררת ביניהן אחווה. לרבריון, הן דווקא לא שואלות האחת את השנייה במהלך הערב 'כמה עשיתי?' לא מקנאות.

ב'בוגרנוף', כמו במרבית המקומות, מחפשים לעבודה מלצרות, בעלות ניסיון בעבודה. גם לכן מצאו הצעירות פתרון. כאשר שואלים אותן אם יש להם ניסיון, הן עונות בחיוב, ומנות רשימה ארוכה של המקומות שבהם עבדו. רשימו: מ'סבורק', במרבית המקומות, המלצרות הסבירו לי, שממלא אף אחד מהאחרים לא טורח לבדוק.

שלי רוקח, 20, תילת, העובדת מה כשנה וחצי במלצרות במסעדה האיטלקית 'ריצ'י', וזכרת בחיור את הפעם הראשונה שלה. 'אחד הקליינטים הזמין אצלי קאנולוני, לאחר שהייתה החזמנה מוכנה יגישתי למיטבה כדי לקחת אותה, אחותי את הצלחת והייתי בדרך אליו. לרוץ מולי, איך שיצאתי מהמיטבה לשטח המסעדה החליקה הצלחת מיד. כל חוכמה התפור על בגדי וריצפת המסעדה. זה היה קטע מאוד לא נעים', אומרת שלי. זאת הייתה הפשלה הראשונה והאחרונה שלי, היא מוסיפה.

שלי שונה מהמלצרות האחרות. היא נחשבת וותיקה. גם היא התחילה, כמו כולם, בעבודת מלצרות בשל החיבת הכסף. היא לא הימים הראשונים בעבודה, היא לא

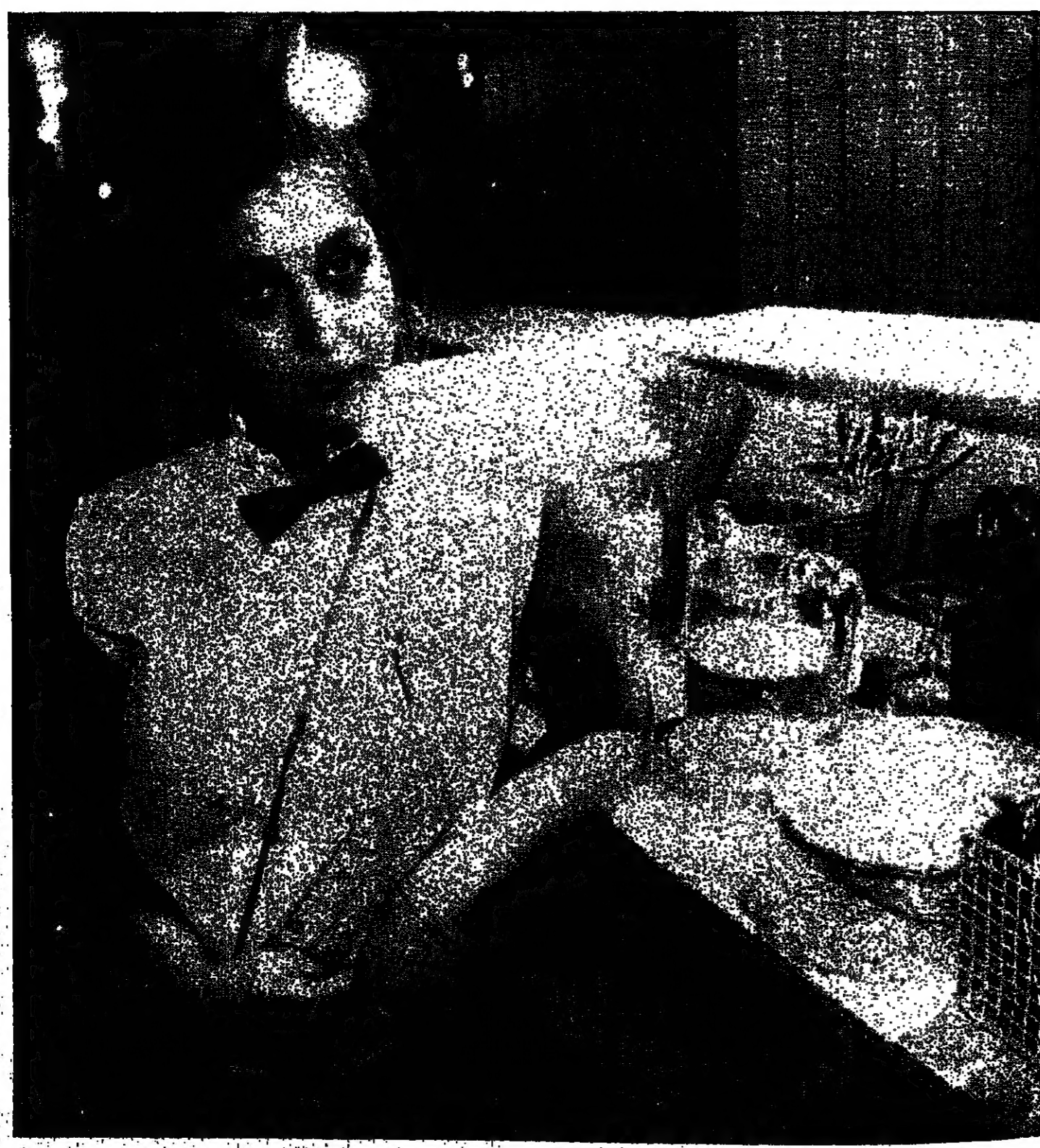
את יכולה לעבוד מצוין, אבל יום אחד תבוא מישהי שיהיה לה מוסיק יותר יפה משלך, או יעשו אותך מהעבודה, ויכניסו אותה במקומך.

תשכת. 'לא ידעתי איך מחזיקים צלחת, או איך מווגים יין, גם את סוגי המאכלים האיטלקיים, בעלי השמות המבלבלים לא היכרתי', אומרת שלי. היום מסוגלת שלי ללכת עם שלוש צלחות ביד אחת, ולהבדיל בלי בעיות בין סקוצ'יני לקורטליני (סוגי מאכלים).

במסעדה שבה היא עובדת, מחולקים השולחנות לשניים. שולחנות קפיטריה, להן מגישות המלצרות הצעירות, ושולחנות לארוחות. שלי, כיאה לוותיקה, משרתת את הלקוחות הבאים לאכול ארוחת מלאות.

מה לדעתה המירשם שעושה מלצר לאי-מקצוע. טוב, צריכה להיות לו גישה לאנשים, ורבה טאקט וסבלנות. תכונה נוספת וחשובה היא לדעת איך לרחוף ללקוחות כמה שיותר אוכל... ומנה הרבר השנוא ביותר עליה בעבודה?

שולחן של גורדיק שלא יודע להזמין בבת אחת. קורט הוא מזמין קולה, אחריכן ספאגטי, אחרי כך קאנולוני. אני 'גורא' ג'ירג'ט על שמריצים אותי בלך ושוב, אבל אין לי ברירה. אני חייבת להחליף, אחרת אאבד את השיפ שלי. חיי מלצרות, מי אמר שזה קל?



איריס מ'בוגרנוף': כל הזמן טענות

הקזאין האל

יורדיע, ב' בחוף, תשלמי - 9.7.1986

יורדיע, ב' בחוף, תשלמי - 9.7.1986

מה עושים מבצע תופין

קיפולי קצפת

מקדמים אלו עשויים גם הם מבצק תופין. יש להסידם מהתבנית מיד עם הצורה המתחברת, ומיד לעצב אותם לצורה הרצויה. אם חלק מהעיסה התקשר לפני שהתמקדו לעצב אותם, החזירו את התבנית לתנור למינימום שניות.

המצרכים: 5 ביצים מופרדות: ¼ כוס סוכר; כמית תמצית וייל; קליפת לימון מגוררת; כמית מים; לימון; כוס קמח; שקית שמנת מוקצפת עם 2 שקיות סוכר וייל; פירורי שוקולד ופירורי אגוזים לעיטור.

משמנים ומקמחים תבנית אפייה גדולה. מקציפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר לקצף נוקשה. טורפים את החלבונים עם חווייל, קליפת הלימון, מיץ הלימון ושארית הסוכר, ומקפלים לתוך הקצף. מניחים את הקמח על התערובת, ומבליעים אותו בתנועת קיפול.

מניחים כמות של 2 כפות מהתבליט על התבנית, ומשטחים לעיגול בקוטר 8 - 10 ס"מ. מניחים באחת צורה את שאר התבליט, ומשאירים רוח גדול בין העיגולים.

אופים בחום בינוני במשך 7 - 10 דקות, עד שהבצק מזהיב.

מציאים מהתנור, מרימים כל עיגול בעזרת מרית מתכת, ומקפלים לשניים, בלי לסטור את הקיפול עד הסוף. הצד העליון של העיגול כלפי פנים.

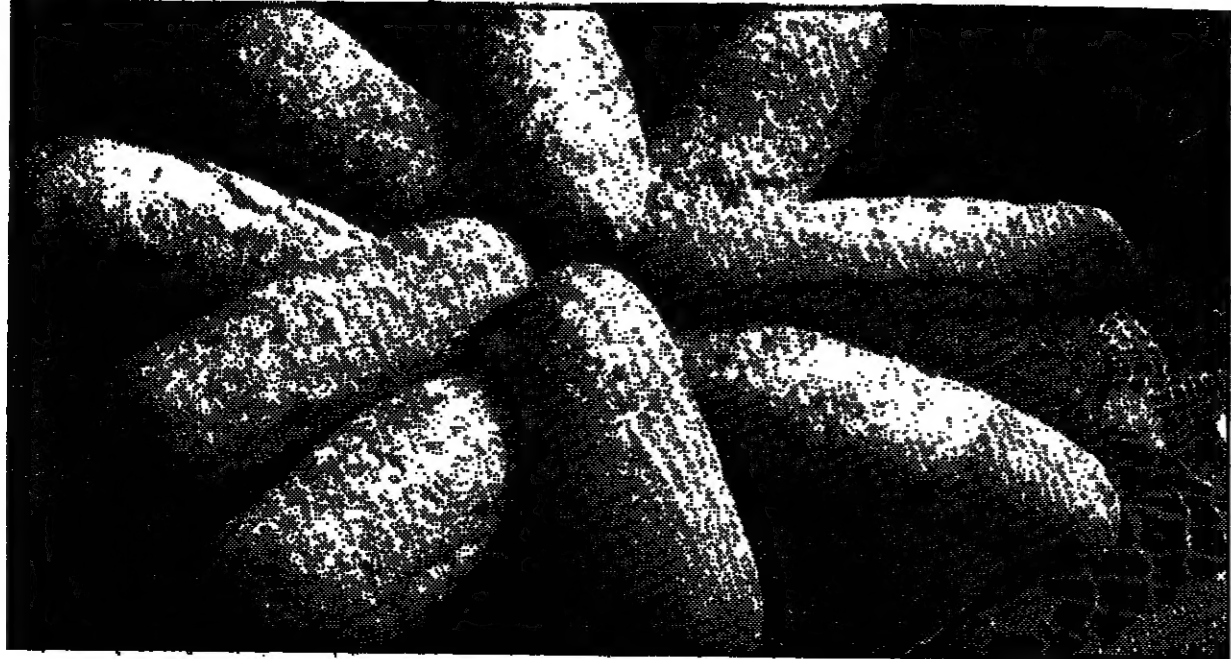
לפני החגשה מולפים קצפת לתוך כל "מעטפה", וחוזים פירורי שוקולד ופירורי אגוזים.

ממרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם 2 כפות סוכר לקצף נוקשה.

בוקעת שנית, טורפים את החלבונים עם שארית הסוכר, ומקפלים לתוך קצף החלבונים. מניחים על התערובת את הקורנפלו והקמח, ומבליעים בחזיתות.

מניחים את התבליט לשקית זילוף עם פיית סרט. מולפים אצבעות באורך 7 ס"מ על תבנית האפייה. משאירים רוח גדול בין העיגולים.

מאבקים במעט אבקת סוכר מנופה, ואופים במשך 12 דקות. עד שהעיסה נחממת וזוהמת. מניחים על רשת מתכת. (15 - 20 ביסקוטים)



מוסף זמנים מודרניים

דנית סלומון

עוגת שמרים עם מלית חלבה

המצרכים: שקית שמרים יבשים; ¼ כוס מים מושחים; 4 - 4½ כוסות קמח; 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה; ¼ כוס סוכר; 2 שקיות סוכר וייל; 2½ חלבונים ביצים; ¼ כוס מיץ תפוזים.

המצרכים למלית: חלבונים; כוס חמאה גולמית; ¼ כוס אבקת קקאו; מכמות ¼ כוס סוכר; ¼ חלבון.

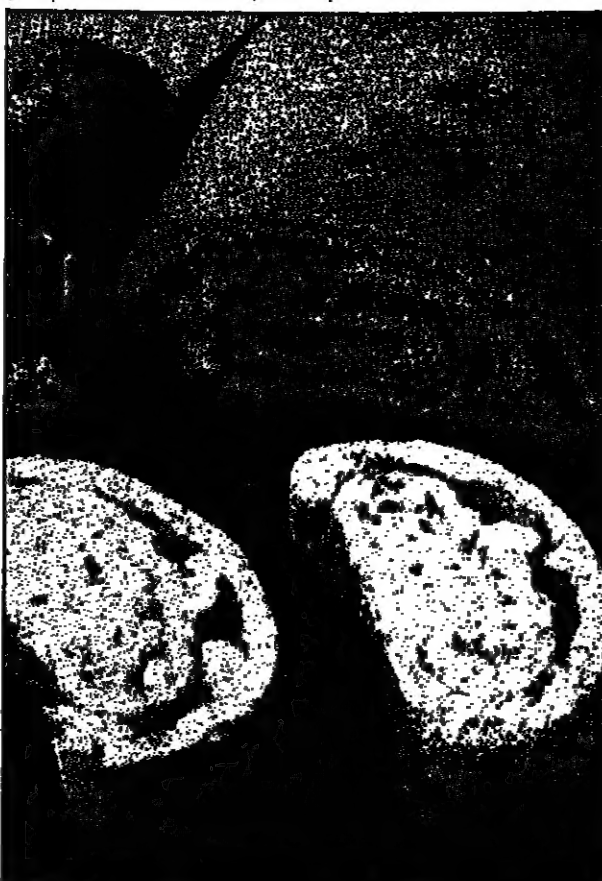
מכנים בצק לפי ההוראות במבחני עוגה בשחור-לבן. מקוררים במקור במשך כמה שעות. מרדיים את הבצק לשני עלים דקים.

מורחים כל עלה בטחינה גולמית, מפזרים אבקת קקאו וסוכר, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים במשך 40 דקות. בחום בינוני.

המצרכים: שקית שמרים יבשים; ¼ כוס מים מושחים; 3 - 3½ כוסות קמח; 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 3½ חלבונים ביצים; ¼ כוס סוכר; ¼ כוס מים או חלב; כמית המצית וייל.

המצרכים למלית: 4 חלבונים ביצים; קורט מלח; ¼ כוס אבקת קקאו; כוס סוכר; כמית אבקת קמח נמוך; ¼ חלבון.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נוקשה. מניחים קקאו וקמח נמוך על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על התבנית, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים בחום בינוני במשך 45 דקות.



עוגת שמרים בשחור-לבן

המצרכים: 2 שקיות שמרים יבשים; ¼ כוס מים מושחים; כוס סוכר; קורט מלח; 3 - 3½ כוסות קמח; 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה; ¼ כוס סוכר; 2 שקיות סוכר וייל; 2½ חלבונים ביצים; ¼ כוס מיץ תפוזים.

המצרכים למלית: 4 חלבונים ביצים; קורט מלח; ¼ כוס אבקת קקאו; כוס סוכר; כמית אבקת קמח נמוך; ¼ חלבון.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נוקשה. מניחים קקאו וקמח נמוך על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על התבנית, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים בחום בינוני במשך 45 דקות.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נוקשה. מניחים קקאו וקמח נמוך על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על התבנית, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים בחום בינוני במשך 45 דקות.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נוקשה. מניחים קקאו וקמח נמוך על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על התבנית, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים בחום בינוני במשך 45 דקות.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נוקשה. מניחים קקאו וקמח נמוך על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על התבנית, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום בתנור, סדוף, ואופים בחום בינוני במשך 45 דקות.

חיים עם המיות



זיוה פוסטק: סיפורים מול מכונת העריכה

צילמה: ציפי מנושה

שש שנים עבדה עורכת העיתון הישראלי, זיוה פוסטק, על הסרט 'שוואה', יחד עם קליוד לינצמן. אחרי 25 שנים בצריף, ועריכת סרטים של כמה מגדולי הבימאים היא חוזרת ארצה. מנסה להיקלט בעבודה. לידות במחיצת פליטי-שוואה, עבודה על עם לינצמן על 'למה ישראל'.

מאת ורדה צ'צ'יק

מתעוררת מחלומות בעתה. לאחר שישבת שש שנים בעבודתה כעורכת העיתון הישראלי, זיוה פוסטק חוזרת ארצה. אחרי 25 שנים בצריף, ועריכת סרטים של כמה מגדולי הבימאים היא חוזרת ארצה. מנסה להיקלט בעבודה. לידות במחיצת פליטי-שוואה, עבודה על עם לינצמן על 'למה ישראל'.

המכון ללימודי קולנוע גבוהים. בשנת 1972 התנדבה לקלוט לנצמן, וערכה את סרטו 'למה ישראל'. כשאסף רי חומר מצולם לקראת סרטו - פנה לנצמן אל פוסטק וכן החל שיתוף הפעולה ביניהם. כשהתחלת לעבוד על החומר האיסופי הזה חשבתי שנעבוד יחד שנים. קלוד אמר לי 'מה פתאום'.

מאת יונסקי, את 'המישפט' של קסקא בכתב העת 'העיתון' ואת 'ויקטור' בתיאטרון 'האלי'. כחצי מדייקין בארץ טבע בחוף אשקלון. זיוה והבת שרה, וכיום 22, עלתה ארצה לפני ארבע שנים, חיה בישראל, נשארה בפאריז.

זיוה גיבשה את מעמדה המקצועי כעורכת-סרטים, ועברה עם מיטב החשב הכלכלי לראות את הסרט 'כיום, כאשר קהל רב נחמד לסרט, וממין כרטיסים שובעים מראש, חרנו אל זיוה פוסטק. שש שנים מחיה של ישראלית-החורף, בת 46, עברה מול מכונת העריכה של אור הסינמא, חושבים הארכיבים שאינם חוסקים שש שנים של עיבוד והפגנה של 350 שעות של חומר מועיל, מרגש, מעין פצצה-עומק. אני לא מכירה בחולדות הקולנוע מישור שהכין 350 שעות מצולמות כדי להפוך לסרט, אומרת פוסטק.

הבימאים של צופת: ואן סאטי ועל הסרט 'יום חג', אלן רנה ועל 'המילחמה נגמרה', אריאן מנושקין (על 'מולייר', שהוקרן לא מכבר בטלוויזיה הישראלית כסדרה שש השנים הללו היה מבחינתה, שנים של הינתקות מכל מיני דברים שהיא אוהבת. מתיאטרון, מסרטים, כמעט מכל התבונה. בלילות הייתי

רוח, שחומה, ממושקפת, יריים עריות ואקספרסיות שמשתפלות באופן טבעי בשיתה. 25 השנים האחרונות - חושב מאייר, לשם הניעה בשנת 1961, כדי להשתלב בקולנוע. מנסה בבימאי התיאטרון רובר פוסטק, גישה לא נשואה, פוסטק בים בארץ את 'הטרופים'.

עמוד 10 יריעות אחרונות

הכזאף האל

עוגות שמרים

כדי לאפות עוגות שמרים לא צריך יום לימודים ארוך, לא תעוררת בטרות וגם לא תואר אקדמי, גם לא צריך ידע שרירותי כדי ללש ולשפוט נוצות להנחמה. בקיץ, חשמים וחמים במיוחד, בגלל החום. גם המרגיזה מורכבת מעטפת בחום החדר.

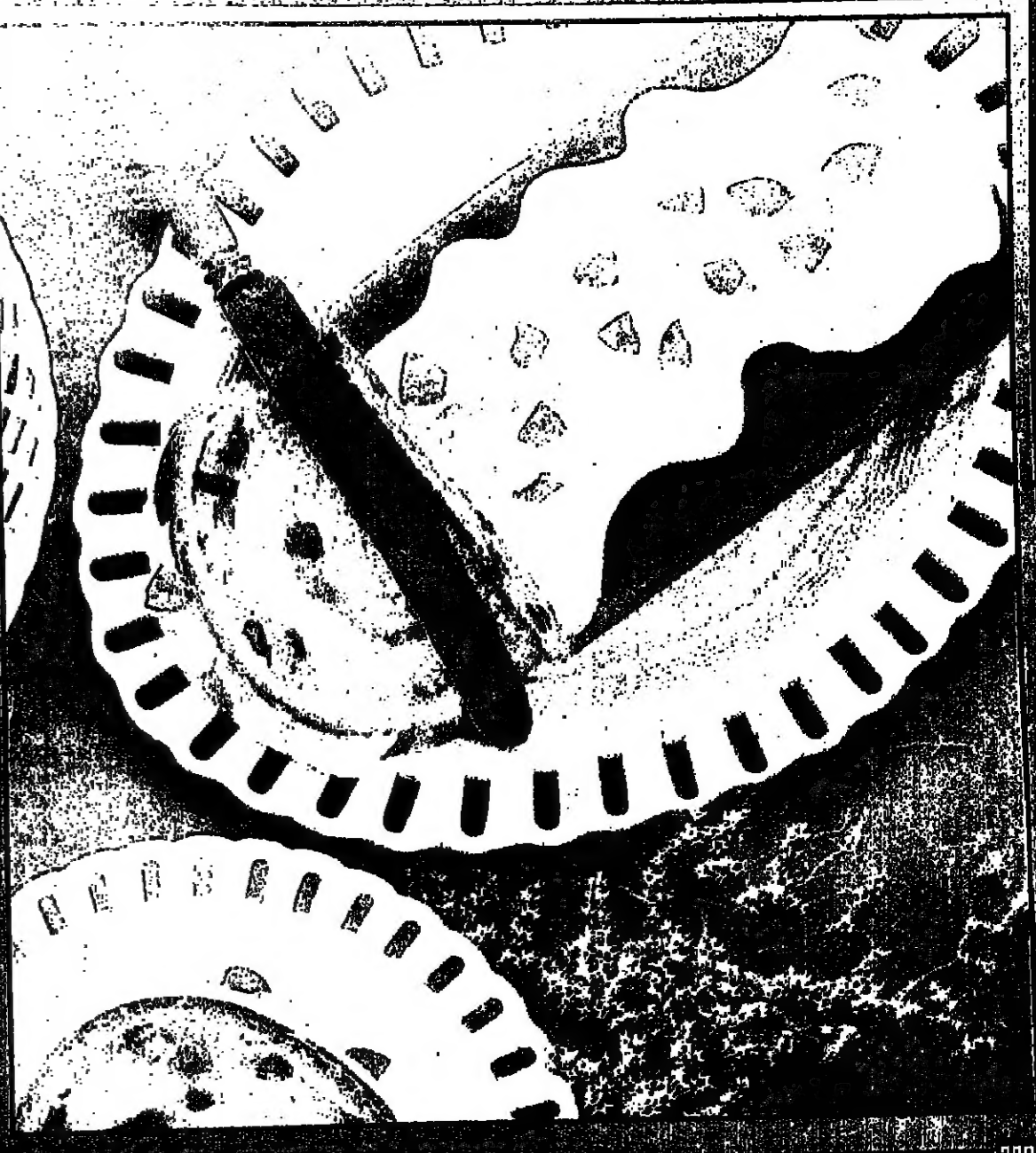
עוגות השמרים שוביא הפעם עשויות עם שמרים יבשים (8 גרם בשקית) וגם מרגיזה בטעם חמאת. כולן מתאימות להקפאה.

עוגת שמרים וצימוקים

המצרכים: 2 שקיות שמרים יבשים; 1/2 כוס מים מושחים; 1/2 כוס סוכר; קורט מלח; 1 ק"ג קמח; 300 גרם מרגיזה בטעם חמאת; 2 ביצים; 1/2 כוס סוכר; 1/2 כוסות מים או חלב.

המצרכים למילוח: 200 גרם מרגיזה בטעם חמאת; 100 גרם צימוקים; 1/2 כוס קוקוס טחון; כמית המצוצות וניל.

מכינים את הבצק לפי ההוראות במחבן עוגה בשחור לבן. מערבבים יחד את כל חומרי המילוח. מורחים, מקלפים ומרומזנים כמו במחבן עוגה בשחור לבן. אופים בחום בינוני במשך 40 דקות.



פילאף עם סלט עוף מתובל

המצרכים: כף שמן; בצל בינוני קצוץ; 1/2 כוסות אורז; 3 כוסות מים; 50 גרם צימוקים; 50 גרם מישמים מבושלים קצוצים; 50 גרם אגוזי מלך קצוצים; קורט קימון; עליה דממה; מלח ופילפל; 1/4 כוס רוטב סלט; 350 גרם עוף מבושל, חתוך לקוביות; 1/4 כוס רוטב קרי; מריקה לעיטור.

מחממים את השמן בסיר גדול. ומטגנים את הבצל במשך 5 דקות. מוסיפים אורז ובושמים. מוסיפים מים, צימוקים, מישמים, אגוזים, קימון, עליה דממה וחבלנים. מבאיים לדריכה, מכסים ומבשלים 15 דקות, או עד שכל המים נספגים. מוציאים את עליה הדממה. מוסיפים את רוטב הסלט לתוך הפילאף החם. מהדקים את הפילאף לתוך תבנית משומנת דמוית סיר-פלא. מצננים.

מערבבים את החתיכות העוף עם רוטב הקרי. להגשה, חופכים את הפילאף על צלחת הגשה וממלאים את החור שבמרכז בסלט העוף. זורים מריקה לעיטור. מגישים עם סלט ירוק.

אפשר להכין את הפילאף ואת סלט העוף 24 שעות מראש, ולשמור במרד.

רטיבים

חוטב סלט משרבבים יחד 2 כפות חומץ יין, או מיץ לימון; 6 כמות שמן (מכל סוג); קורט אבקת תרדלי; מלח ופילפל.

חוטב קרי

המצרכים: כף שמן; 1/2 בצל, קלוף וקצוץ דק; 1/2 כף אבקת קרי; 1/2 כוס מרק צהה; כמית ריבת מישמש חלקה; קורטוב מיץ לימון; 1/2 כוס מיוניות; 1/2 כוס שמנת צמחית או מחוקה.

מחממים את השמן בסיר, ומטגנים את הבצל במשך 5 דקות. מוסיפים את הקרי, ומטגנים במשך 2 דקות, ותוך עירובב.

מוסיפים מרק, ומבאיים לדריכה. מוסיפים ריבת ומיץ לימון, ומבשלים במשך 5 דקות. מצננים.

טורפים את המיוניות ואת השמנת לתוך הרוטב הצהה, ומחבלים במלח ובפילפל.

(1/4 כוסות)



בצבע אפרסק

אפרסק בניחוח תפוז

המצרכים: 6 אפרסקים; 2 כוסות מיץ תפוזים טבעי; 2 כוסות ליקר קירטואר (ליקר תפוזים); 1/2 כוס סוכר; 2 ראשי ציפורן; 6 תפוחות נענע.

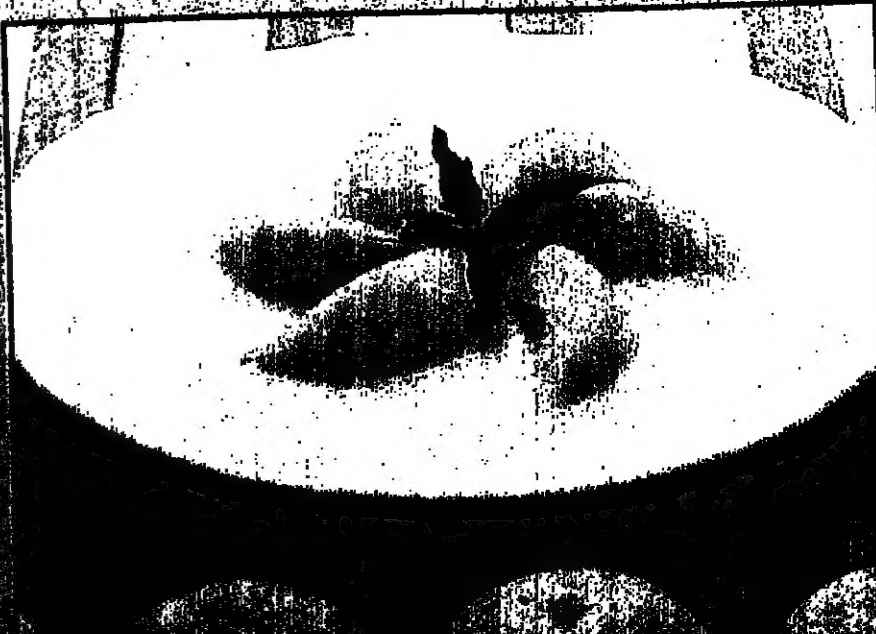
קולפים את האפרסקים במחור, בעזרת מקלף ידנית או סכין חדדה. חותכים כל אפרסק לשתיים, ומפרידים מן החלקים.

מרתיחים את מיץ התפוזים עם הסוכר והציפורן. מוסיפים את האפרסקים, ומבשלים מיםטר דקות, בלי להניח לאפרסקים להתייבש יחד על המידה.

עורכים 6 חתיכות אפרסק בכל צלחת, בצורת פרח. מוסיפים את הליקר לרוחל הבשול. יוצקים מעט נוזל בכל צלחת.

מגישים בדיפרחת נענע ומגישים.

(6 מנות)



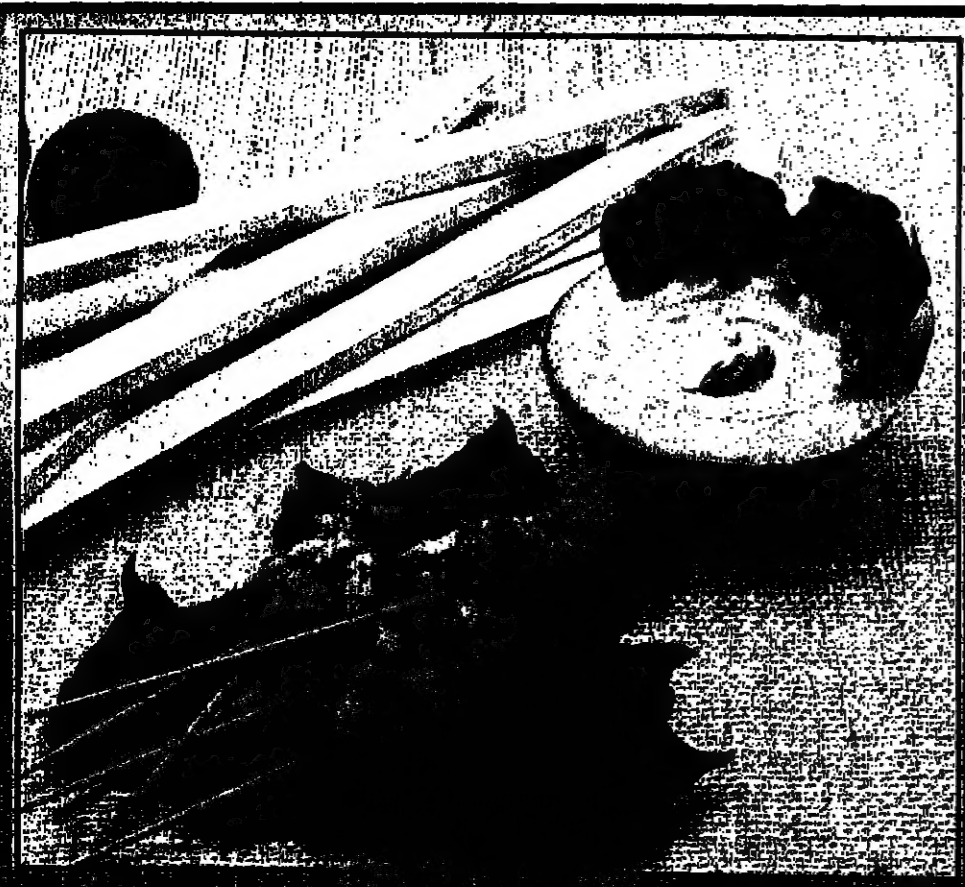
סלט עוף ואפרסק

המצרכים: 3 כ"ר סוה בשר עוף מבושל; חתוך לקוביות; 2 כוס מיוניות טרי; 2 כוסות דק; 2 אפרסקים, חתוכים לקוביות; ראש סלוי חתוך לקוביות קט; 4 כפות מיוניות טות; 2 כפות קטשופ; מיץ מלימון אחד; מלח ופילפל.

מערבבים את המיץ עם הקטשופ, ויוניי עם חלק מהמלח. מוסיפים את האפרסקים, המיוניות, הסלוי והאפרסק. מערבבים היטב, טועמים.

מגישים בקליפת אשכולית מרוקנת, או בתוך מלון מעט יום.

(6 מנות)



שפודי חודו במיטבל אפרסק

המצרכים: 12 שיפודי עץ; 250 גרם בשר חרדו, חתוך לקוביות; כוס יין לבן; מטרזיליה קצוצה; זנגביל טחון; קרי ומלח; 2 אפרסקים; בצל קצוץ; בננה קלופה; 2 טיפות טבטסקו; שמן לטיגון.

משריפים את קוביות בשר החודו על השיפודים. מרתיחים יחד יין, פטרזיליה ותבלינים. מצננים ושורפים את השיפודים עם הבשר בגזזלים למשך מיסטר שעות. מוציאים את השיפודים מגזזלים ומשמים מעט במסירת יויר. למפי ההגשה צולים את השיפודים תחת אשכולה, או מטגנים במחבת, עד שחבשר מוכן.

מוסיפים לעזולי חשרייה את האפרסק, הבצל והבננה, ומבשלים יחד עד שהפירות מורכבים. מועכים את החתוכות דרך מסננת, כדי לקבל מיטבל סמיך. טועמים ומתבבלים בטבטסקו. מגישים את המיטבל עם קרי, עם השיפודים.

(6 מנות)



הכזא מן האל

קשירת עיסקה את אינו מתקשר עור. מרכיביו לא-אריכות גורמות מרי שנה הפסדים של מיליוני דולרים רבים לעסקים בארצות-ישראל. כן טוען ד"ר באר, יועץ תעשייתי, המכנה את התעיה והמחירה "ריח שר של העסק".

מחקרים הוכיחו, כי שבעה מבין עשרה אנשים שחולו לעשות עסקים עם חברה מסוימת הונעו לתת את קשריהם עימה כתוצאה ישירה מהדרך שבה התייחסו אליהם בטלפון, אומר באר, מייסדה של החברה האמריקנית הגדולה "סטרובר" תיקשורת. בעיקבות זאת חוללה החברה שלו, אשר נרכשה באחרונה על-ידי חברת "וינג'ר", את המכירות כתחום הניהול בארצות-ישראל. לעורך לעובדים קרטי-הכשרה בגוה"ל דיבור בטלפון ובחסיים עם לקוחות. בקשרים כאלה משתתפים כיום עובדים כ-300 מתוך 500 החברות המובילות במשק האמריקני, והשמות בה-רשימה "500" של כתב העת "פורבס".

אומר באר: "אנו מסבירים למנהלי החברות, כי הגברים והנשים היושבים במכרות ומקבלים בשםם את שירות הטלפון המגיע אליהם, הם כמו פקחי תעופה, שתפקידם להנחית בביטחון את הלקוחות המסטים לעברם. אותה שיחה ראשונית בין לקוח לבין מרכיב, עשויה להכריע את יחסו של הלקוח לחברה, ואת המשך מגעיו עימה".

תוכנית הלימודים בקורס והכשרה כוללת סמינרים בני שלוש שעות, וכן כינון תירגול באמצעות וידאו והקלטות. התוכנית מרגישה 18 נקודות בסיסיות, שתפקידן להגביר את המוטיבציה של העובד, ולגרום לו להבין את חשיבות קריטית נודעת לאישי-התלמויות בעיני הציבור.

תחת הסיסמה "האיש שחותם על צ'ק המשכורת שלך אינו הבורס, אלא הלקוח", נעשה בקורסים ניסיון ללמד את העובד כיצד לספק ללקוח גרנו, כיצד לבנות את יחסי החברה, כיצד להשיב בחיור, כיצד לרשום תודעת טלפונית ביחידות, כיצד לסגן קריאות שלום כל הדרגות את המבקרים, כיצד להתייחס ללקוחות בהמתנה על הקו - ולגרום לכך שהמתנה תיגמל להם.

כל אחד מאיתנו היה קרוב לנימוס-טלפון גרועים או לריח פול רע של חברת עסקים, אומר באר. לרשמו, לא רק העובדים, אלא כל אחד ואחד מעובדי החברה, חייב לעבוד הקשר הטכניקות היחסיים הטלפוניים עם הלקוחות.

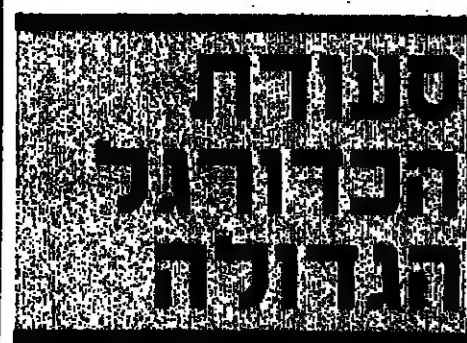
אחת לשישה חודשים, אני עצמי אוהב לשבת במרכזית החברה שלי ולענות לטלפונים, והא אומר: "כל מנהל צריך לעשות זאת. באמצעות הטלפון, אתה מקבל חזית רשמה על איך העסק שלך, והוא גם איתו מפרך לעבר עובדך, שבאמת איכות לך. כך למדים כלם, שבשקט שלך לנימוס-טלפון יש חשיבות עליונה".

יש בפי באר, כמה עצות מועילות, רבות פרטים קטנים וחשובים את תוכן הניסיון בין היתר הוא ממליץ לקרוא ללקוח בשם שלוש פעמים בשבוע. שיחה אחת, לרשום את התודעה שברצונו להכתיב ואחר-כך לחזור ולתקשר אותה באוזניו, ולהסביר ללקוח מדוע איך מבקש את שיתוף מידע ולחזקו. כל זאת אומר באר, והם הכלים שבאמצעותם אפשר ליצור יחס של קרבה עם הלקוח.

כולנו עברנו את התנועה הבאה אתה מתקשר לחברה, אומרים לך שקליד להמתין. הדבר הוא שאתה שומע ואת שקליד מרגיש. זה מצב, יותר פשוט לומר למקשר: "דק גרע בבקשה, אני צריך לבדוק את העניין בתקניה שלני".

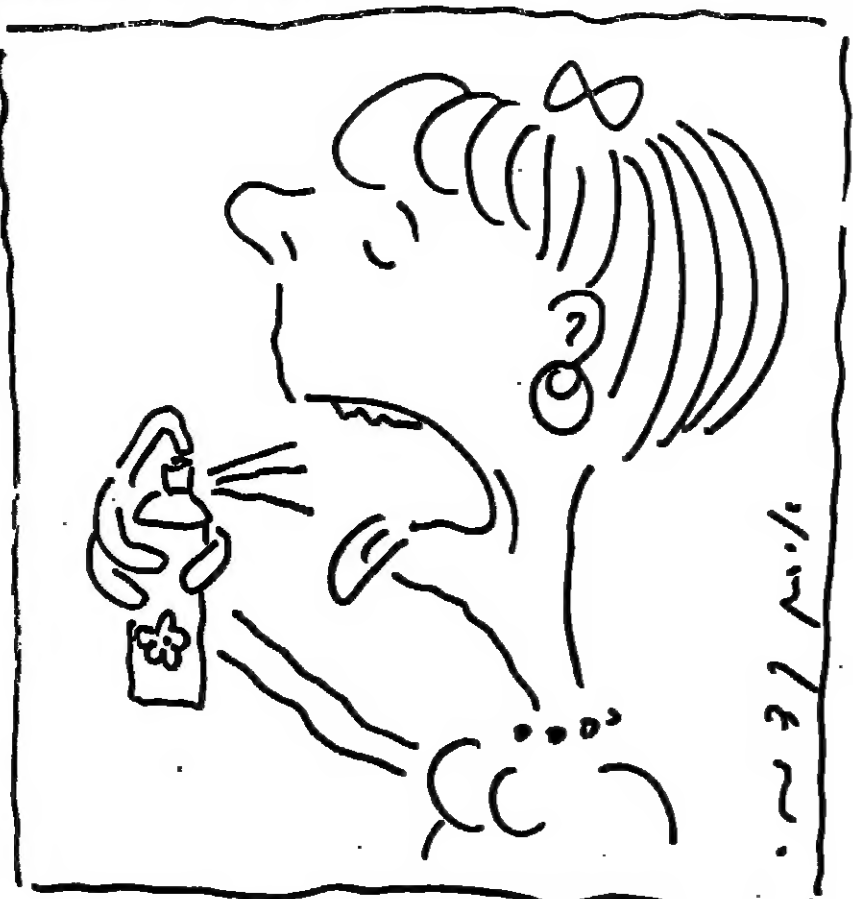
לדברי באר, תשובה כזו מעידה על תגובה נפשית חיובית אצל המתקשרים. בעולם ממוננים, הם יכולים לרמין לעצמם כיצד משהו, בחברה הגדולה שאלה התקשרו, הם ושורה לחמש דברים בניקית - במיוחד עובדים.

כלב מ' שמדבר



מאת אלון אבידר

כלי אני שכללים לא אוהבים כדורגל תאמנו לי. מעולם לא אהבתי כדורגל כמו ימים של הבעי, העולמי, לא שאני רואה סליוויות המלחמה, אלא שאני שומע מבטם מכל מה שיקרה מלי.



בעיות פנימיות

כל חזון נידמה לי שיש לי רוח רע מדת ולכן אני לא מתקדבת לאנשים. אני מואשת. ודני.

קודם כל תבדקי אם זה נכון. שאלו את אבא שלך, למשל. אם זה נכון, המי שיוכי להקמיר על הברשת שיוניים והיכב סי לבית-המקור, והתייגני עם הרוקח מל לקנות. בכל בית-המקור יש עשרות תכשיטים המיועדים לעשות רוח טוב במה, אם גם זה לא יעזור, פני לרומא פני מ, כי למעשים רוח רע נובע מבעיות עני כל.

מציצים לה

השכנה שגרה בבניין מולי כל פעם שובחתי לסגור את הדלת כשהיא מתקלחת וכל חשבונו מצוץ לה. האם עלי להגיד לה משהו. אני לא בטוח שזה יחיה נעים לי להודי לה שראיתי אותה עיומה כמה נממם.

דווח. אפשר לשכוח לסגור דלת פעם אחת, אבל כמה פעמים זה לא משיבחה. אם בכל זאת אתה רוצה להפנות את תשומת מנהליה לעניין ולא נעים לך לומר לה זאת באופן אישי, תכתב תזקת ותחיש את תוצאות הדווח שלך. אם תפרק שני יגורר והיא תתחיל לסגור את הדלת, תדע לך שכל השכנה תשנה אותה.

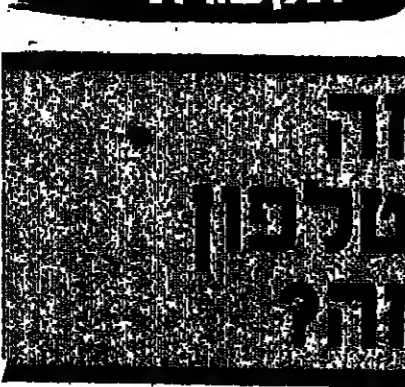
עשיר עכשיו

מה הדרך המהירה והקלה ביותר לרוי תעשירי מעם. להתחתן עם עשירה, מ, עכשיו אתה יודע מה הדרך הקלה והמהירה. מה יצא לך מזה?

מיקרה חמור

אני ממס לא שובלת את חמותי. האם זה נורמלי. מה עלי לעשות? כן, זה נורמלי. יש עוד המון נשים שלא שובלות את חמותן שלהן. מה שאת צריכה זה להתנהג אליה בנימוס, כי היא יותר מבוגרת ממך והיא גם אמו של בעלך. זה מספיק.

תקשורת



מאת פרינק קלי

ל'מוסר מרעם של מרכיבית זה תגדע מספר ווד לך, שמי שתקשר איך לעס לנצור

דניאלה יקרה

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן. אני חושב עליך כל הזמן.

האיש שבא לסעוד

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד. האיש שבא לסעוד.

דיאטה

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה. דיאטה.

מה קדוח או כבוב קדורסל רעו לכם, של
אוישת חלש כלל אני בכלל בעיות של שניהל.
יש את כל ימי העתיד לישיתן, כך שכלית אני
אני לבליית... אבל אל בגלל זה אני מבטס
לכ. אני שמח מהחירות שצורה בבית שלנו.
קונבל כל יום.

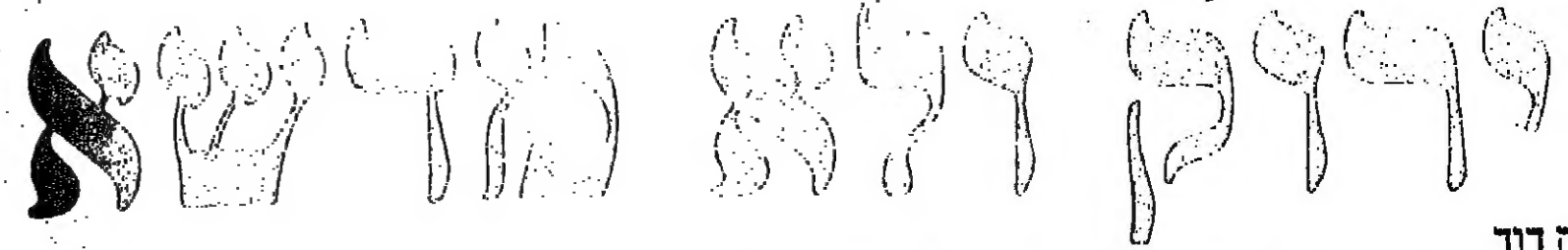
באז כל החברים של הכעל'ציה ובה תביא
את החברים של, הנכלים שלהם ועשיתו ליה
אישעו, אבל ביניה, אתם יודעים שחברותא'
היה העניין העיקרי, ובסומו של רבר כולנו
יצאנו לעד הסטרונומו. בנשאו זה אני מש
בבסומו. העקבית'ת של וכל החברים עשו
אפולטו של שכלתם של אוכל מהו המלוותיו, ולכן
אני ויכתי בנחתים מה מהפכה.

למרחיב כש שחוקו של אורלי צינר פדושה:
מספיק, שפדושה איהו מספיק צינר ומדור,
צ'מת ואח, שאנו של יורם אורכל בעל הנידל
למה הזמן המארים פורמנות, זאת ואח
בידעו שכהו אזי אחר אל שכל אל ואשפר
אחרי ימי פדושה ישר מהפכות, אבל יש גם
קלות במישות של גרומות'מורו הכריו של
לכל מסע, אולי יודעת'לעור המלוות
המחש'ת איהו שילית, וא... שפוט שרע השפוט
שמוטוסם לברלר ופסל את השער, כלמטת
שפתה ששחררה בכלול אספר היה לשער

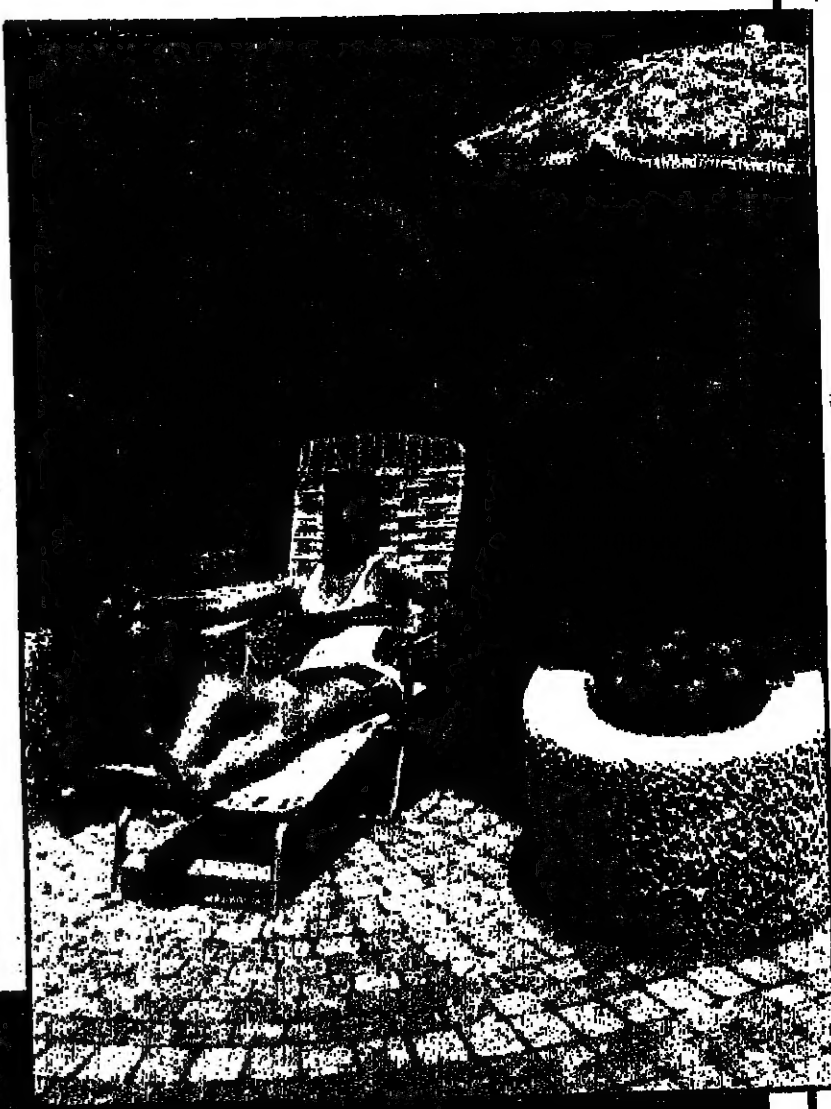


המחשבה הנכונה והנכונה...
המחשבה הנכונה והנכונה...
המחשבה הנכונה והנכונה...

ALL INFORMATION CONTAINED HEREIN IS UNCLASSIFIED



מאת ציפורה דוד



הדשא של השכן ירוק יותר - כי אולי הוא יודע איך מטפלים בו • הפיתרון למי שלא אוהב לרכון על ארבע ולתלוש עשבים שוטים - גינה מרוצפת •

הדשא של השכן ירוק יותר. ואת יודע כל אחד. גם הדשא שלנו ירע על כך. אם להורות על האמת גם זה של השכן לא היה תמיד ירוק. אבל מצבו היה כהולט יותר טוב מזה שלנו. שלנו היה מחליף צבעים. לפעמים לבן לפעמים שחור. הדשא טובל מחוסר מים, גרס המומחה כשהדשא הבהיר. כשהוא השחיר זה היה מעורף מים שגרם למחלה כולשת. באיזור המוצל היו יותר קרחת מאשר דשא. עליכם לשטול שם דשא של צל, דרכי המומחה. שתלנו. הדשא של השמש כלע אותו. הכי ירוקים בדשא, היו העשבים השוטים. כשראינו שהדשא מתחיל לקבל צבע ירוק יפה הבנו, שאחוז הצמחים שאינם שייכת לעניין עולה על הרצוי. כחלק הארי של שנות הפנאי המעטות אפשר היה למצוא אותו על הדשא. לא בביטאון, אלא נחונים כדי לתלוש את צמחי הבר, או צוקרים מאחורי מכסה. המשכנו להתחיל מעמד, כי מי לא אוהב דשא יפה ורענן, המשיב את גששו של הבא לנוח עליו לאחר יום עבודה מייגע, ומראה הכסוף והאפלט של הצוילוציה המקיפה אותו. אלא שהדשא סירב להיות ירוק או רענן. נשברנו וחפשנו פיתרון אחר. קהלנו לרצף את הגינה הקטנה. לאחר התלבטויות בחרנו בריצוף. קלסיק, המוכר רחובות עתיקים באירופה, עם אבנים



עמוד 21: תמונה של גינה מרוצפת. עמוד 22: תמונה של גינה מרוצפת.

על גלגלים ונהגים

נהגיהמונית הפאריזי לא תמיד יודע שפות נוספות, חוץ מצרפתית • גם לא תמיד הוא מכיר את כל סימטאות העיר. לעתים הוא סתם עושה לך „סויט סלאינג“ בלי שביקשת, תמורת כמה פראנקים נוספים • מי שמקווה לעצור מונית באמצע הרחוב - הוא אופטימיסט גדול. כי אין לו כמעט סיכוי • מרוב ייאוש, התפתח בעיר שירותיוספות מהיר, שקוסם במיוחד לנשים. בקרוב אולי נחזור לסוסים.

מאת חדה קאריין, פאריז

העיר והתוסים מכירים את העיר על בוריה. עד לפני 10 שנים, לא יכולת לקבל רישיון נהיגה לטקסי אם לא עברת מבחן כפול של ידיעת הנהגה בעיר ושל ידיעת העיר על כל רחובותיה, כל אתרים החשובים בה, ואת הדרך הקצרה המקשרת ביניהם. אלא שלפני שנים אחדות בטלה הבחינה לידיעת העיר, והן נעדרים נהגים ורשמים במפות ובספרים מיוחדים, מה גם שהכוחות הטכנים עוזבים את המקצוע ומפנים את מקומם לחדשים ולא מנוסים. לוקח לפחות חצי שנה לנהג חדש ללמוד את העיר. הוא עושה זאת על חשבון הנוסע. ביתסטר וינב.

תעריף לנסיעות רחוקות

נוסעים רבים מתלוננים בפאריז (וכמו בישראל...) על מה שנקרא כאן נסיעות „חירי“. שהן חססי מראה לנוסע את כל פאריז במשקם להסיעו ישר למטרתו, בדרך הקצרה. הקצרה והקורבנות

מומין: שירות חרום: נשים משתגעות על זה



לחנכל לבעלי. בלונדון מסיע חססי אבטא וחישה נוסעים, בפאריז רק שלושה. כך הם אדם משפחה עם שלושה ילדים, יהיה עליכם ללכת שני מונית. תעריף קשה לתפוס לחפס מונית. על פי רוב זה חופו מראש ולכן זה חלופת ברחוב כשהן צריכות, ואילו בתחנות המונית יש להמתין קצת עד לבואן.

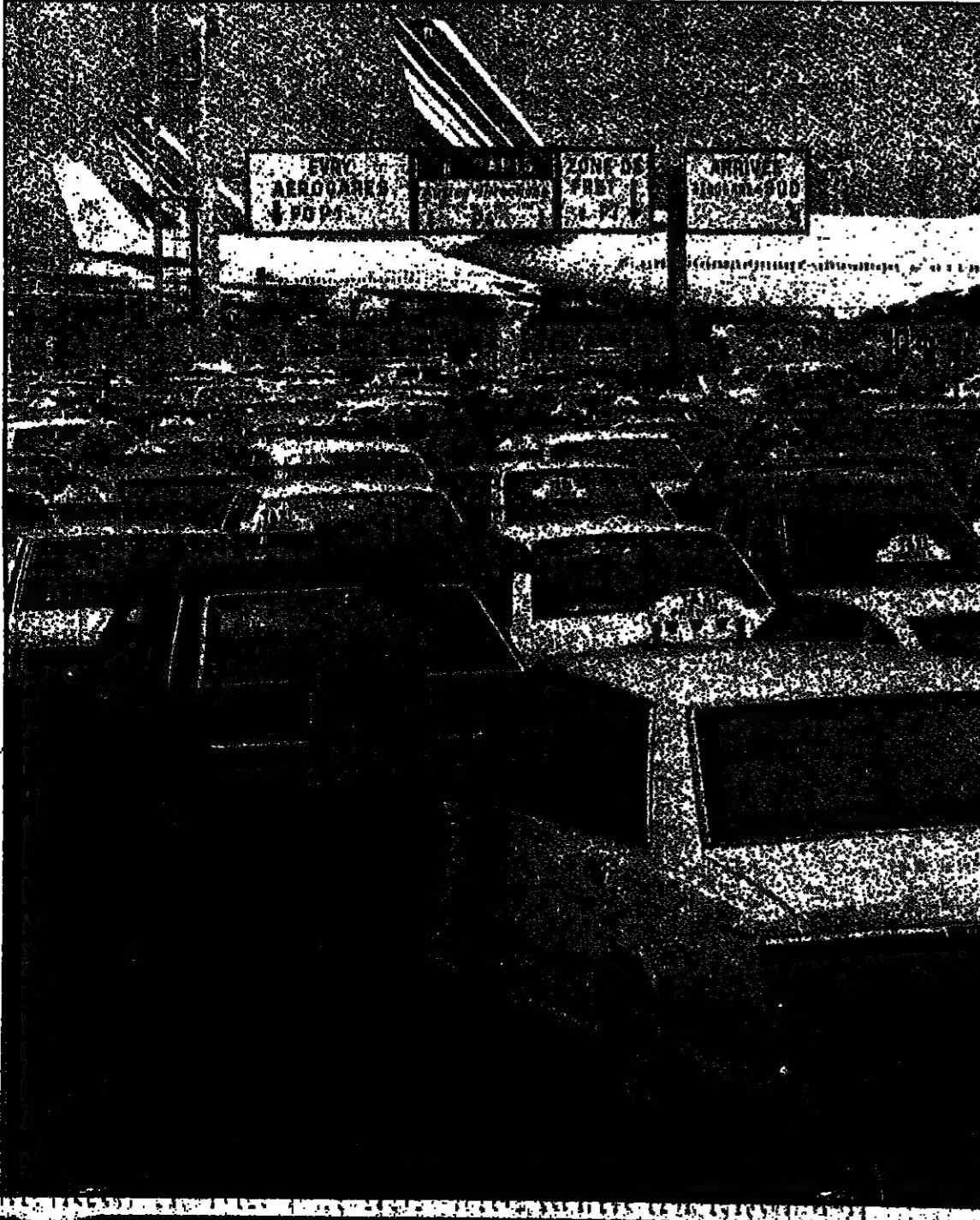
הסיבה לכך היא מיעוט. בעיר הגדולה פועל רק 15 אלף מונית, ומיסטרן וולך ושות' קשה לתפוס הסיבה עבודה קשה דרוש קטן. לפני שש שנים ביצע נהגיהמונית לפחות 50 נסיעות, שם בקשי 15, בגלל התנועה הסואנת בעיר. אדם יש למונית כמעט בכל הרחובות הגדולים סקלים סוקרים רק לתן, אך בגלל הצפיפות מרבה מולשים למסלול המונית בלידרכב שים.

חשים, לא מנוסים

שני המונית מנועים, שלמרות עבודת מוסרית ומורשת העצבים, אין הם מרוויחים די מויות. מה עוד, שהעלאת מחירי הנסיעה מנוח אחרי עליית המחירים בכלל והיא נוספת חסיד באיזור רב. אולי זאת גם הסיבה לך שנוני המונית מצפים לטים מהנוסע, ולשים לא רק מצפים אלא דורשים תוספת או תשנים אותה באופן אסומאטי למחיר.

אך לא ידוע, לא יבא לתם שם טוב לנהגי העיר והאויזים. מתלוננים שהם לא אריכים, שיש להם מנועים שום ששה מרט לביטחית והומד שום. חלום הם מליים את העיר.

דעה אחרת. נהגי המונית מתגורר בגנר ונותן את אתר: אשר להיות מנוס ובמקדיות בלוקים. כל ודרכים מתנוות ואות עומד יותר מל מנוע. הנהגים לא יודעים שפות, אין להם ללכת לאוניברסיטה וזה מזה, מי שבה העיר, שיער את שפת המקום. לא מכירים את



תמונה של גינה מרוצפת. תמונה של גינה מרוצפת.

מקדא מן האל

תינוקות קטנים לאבות שתיינים

לרוב הוריו נשים חרות ממני שתיי אלכוהול. הסבר להן שהמשיק חוזר לרוב העניין רור השיליה ומגדיל את סיכויי החיולך במישקל קטן. עתה תגיע תור הבעלים.

במחקר שפורסם באחרונה בארצות הברית העקרת ר"ר רות לר-סל, כי גילתה, ששיעור התינוקות שנולדו במישקל נמוך מאד, גבוה במיוחד אצל אבות אשר שותים בקצת שתי פחית בידה או שתי כר סיט יין ליום, זאת, ללא קשר להרבי.

לי עישון או שתייה של אמהות כרייה. נראה שהאלכוהול משפיע על איכות הורע של הנובר, כי שור עובדים המתפתחים ממנו הם קטנים. עד כה סברו המדענים, שלמשקל לו של העובר יש קשר רק להתנהגות תה האם, ולגבר אין כל השפעה על גרילתו של העובר ברחם, מרגע שהתינוק נקלט. המחקר האחרון מס' ביר שמענת, צריך הגבר להימנע משתיית אלכוהול לפני שהוא מפנה את אשתו.

בריכה מוזיקה לשיניים

לרבים אשר מגלים זמן רב בבריכות שחייה, ומיניכיה חדרים ללצבע שיני וילדים, אחרי שחייה לשים, עלולים לסבול מנוק השני. באחדות ה יצאו האקדמיה האמריקנית לרפואת ילדים, לדבר המומחים, זו הכלה, שבו משתמשים לטיהור מריחריכות, עלול למנוע בוגריות השיניים, אם הוא מאיכות ירודה ובעל רמת תמיצות גבוהה. רופאים בכיריכרש האמריקני, גברי בוגריתחשן עקב גנע עם מיכלה, עלולה לגרום לשיני בצבע השניים,

במיוחד בגיליחדר. על התורים לשים לכל צבע שיני וילדים, אחרי שחייה ממושכת בבריכה. אור אדום חייב להידלק כאשר השן חושפת להיות שקופה, חשוכה, או לבנה מר, כמו לוב גיר. הנובר עלול לבוא לידי בי-טוי גם כמאבים בעת הלעיסה.

בעקבות ממצאים אלה פירסמו רופאים בכיריכרש האמריקני, גברי את הילד קריאה לרשותו, למדור את רמת התמיצות במיכריכות.

דיכאון שנות ה-30

גשים ביטוי סבלות מדיכאון יתר מאשר אימהותיהן. במיוחד חמורה התופעה אצל נשים צעירות שנולדו בשנות ה-30, הנטות לדיכאון בשנות ה-30 שלהן ללא סיבה ברורה נראית לעין. זאת קבע פרופ' דלרל קלרמן, מסיכאטר מאוניברסיטת הארוורד, בארה"ב.

לדעת המומחה, שנוער לצורך מחקר בנערים שנחבלו מ"ז מרכי-דיפראמיה, הנשים הצעירות בימינו

מפתחות סימני דיכאון בגיל צעיר יר מאשר אימהותיהן. במיוחד חמורה התופעה אצל נשים צעירות שנולדו בשנות ה-30, הנטות לדיכאון בשנות ה-30 שלהן ללא סיבה ברורה נראית לעין. זאת קבע פרופ' דלרל קלרמן, מסיכאטר מאוניברסיטת הארוורד, בארה"ב.

לדעת המומחה, שנוער לצורך מחקר בנערים שנחבלו מ"ז מרכי-דיפראמיה, הנשים הצעירות בימינו

העיקר הבריא את העיקר הבריא

עדרשות מגע לתינוקות



תוח להסרת ערשות-ענייה העבורה על השקפה יתנה בת כמה שעות בלבד. ברמתית השתלה תה ערשות-מגע קבועה, שיתון הוא גם ישתה.

בזכות הניתוח והשתלת ערשות, תופעה נח-ראייה מספקת כדי לתפוס כחלבה איש את סילול חין שהיא מביטה על העולם מבטו לערשותה.

אחרי ענייה הנוכחית והמקסימום של שרה בריים אומר הכל, היום, תינוקות המורדה מאורשה, אולם בחיוליה תיא לא ראתה רבה, בשתי ענייה תגלה קטאראקט (ירוד) הנושאים חרירע להוריה שבתל לער לא תוכל לראות אותם, אלא אם תעבור ברוחשות ניתוח בענייה.

הניתוח יר ירדיר טיילור מויליל, ביצע את הני-

הכל בראש

המשיך מעמ' 4

הלקוח בבחינת אליל של המדינה וראתה את התוצאות. אחר הצביע על ישראל של המקומות הקדושים, ישראל התג'כית, שני הדגים את השמש, החופים והים, את המלונות המפוארים, הערים המודרניות ותפוחי הזהב. אחד את הקיבוץ ואחר את העיר, וכך הלאה. סגרי אמרה: כלכם צודקים, ושלמה מהשרוול את

המשיך מעמ' 4

הלקוח בבחינת אליל של המדינה וראתה את התוצאות. אחר הצביע על ישראל של המקומות הקדושים, ישראל התג'כית, שני הדגים את השמש, החופים והים, את המלונות המפוארים, הערים המודרניות ותפוחי הזהב. אחד את הקיבוץ ואחר את העיר, וכך הלאה. סגרי אמרה: כלכם צודקים, ושלמה מהשרוול את

חיים עם המוות

המשיך מעמ' 10

מוות שמעבורת את הצופה ממקום חד לאחד, מנועה את האחרת. מוסק מספרת על תהליך ציירה מלא סידורים ותמוכות, על נסיון לגרור חיים מכל המאסה האדירה הוה, ועל שני הסרטים שנועדו לפת לאתר חוששקע בהם עובדה של חרשים. מרישים שבתבו על סמר מיענות הנדירות והמקלות לטקסט כתוב.

המשיך מעמ' 10

מוות שמעבורת את הצופה ממקום חד לאחד, מנועה את האחרת. מוסק מספרת על תהליך ציירה מלא סידורים ותמוכות, על נסיון לגרור חיים מכל המאסה האדירה הוה, ועל שני הסרטים שנועדו לפת לאתר חוששקע בהם עובדה של חרשים. מרישים שבתבו על סמר מיענות הנדירות והמקלות לטקסט כתוב.

חיפוש עצמי לדעת

המשיך מעמ' 18

יש שאינו מסוגלות. לקח ינסו להחיר אליהן את הנבר, ולשנות את הוסיטאיה שראית לו לא מספקת. לאחרת אין האומץ להתמודד, והן יעשו הכל כדי לשמר על הנבר שלהן - גם יתוילו להמשיך בפרשיות החבים.

המשיך מעמ' 18

יש שאינו מסוגלות. לקח ינסו להחיר אליהן את הנבר, ולשנות את הוסיטאיה שראית לו לא מספקת. לאחרת אין האומץ להתמודד, והן יעשו הכל כדי לשמר על הנבר שלהן - גם יתוילו להמשיך בפרשיות החבים.

טועמים וישר יורקים" הולכת בעיקבות הנברים שלה. כך גם מצאה עצמה בהונגיקונג. יום אחד הלכתי על חוף-הים שלמרגלות ביתי במאליבו, ופגשתי גבר אוסטרלי. הרבה הבא שקרה לי - מצאתי את עצמי בהונגיקונג.

האוסטרלי שלה עוסק בבינוס, שירותי משרד לאנטי-עסקים שבאים להונגיקונג לשחייה ומנית. בעצם אומרת סגרי, הונגיקונג היא מנית עבור כל מי שאינו סני. היא עצמה חתלה מלמדת בבתי-ספר פרטיים, פירוטס לילדים בני שש. הרפון שלה עם ילדים הוא ארוך. עבר כתבה שלשה ספריילדים שאת הוריהם היא אחראת מה אמא תנידי עליה.

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

המשיך מעמ' 10

מה חדש? מה חדש? מה חדש?

סנדלי טבע

סנדל טבע זיהה להים הקיץ של חברת "נאות" מקיבוץ נאות-מרכי. יתרו של הסנדל ברידה הטיבעית שלו, העשויה עקור טבעי ומאומה למיכנה כיהורגל.

עונת הסנדלים בארץ מתמשכת על פני 8 חודשים בשנה ובמהלכה מוכר המיסעל של נאות במיליון סנדלים.

מדף על האמבט

לרבים שלא אוהבים למרוד תום במיתוס הרגיל. עור מבחן חום הכללי ברע גורו, לא את המעלות הטיבעית חום, הפנטסטי בעיר מומחיה-החום, מרובי כמית פלסטיק שחילד מחוץ כהו זמן קצר מאד. על ידיה-הכמית מסוג

מה חדש? מה חדש? מה חדש?

כפית מודדת חום

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

זכוכית ברכה

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

מתפנקים בעיינות צוקים!

בוא להתפנק בעיינות צוקים (שמורת הטבע - עין שפח) על שפת ים המלח, עכשיו בהגהלה חדשה ודינמית. לרשותכם:

- מתקנים חדשים • בריכות מי מעיינות
- איזור בוץ טבעי • חוף מי משופר
- צל בשפע • שירותים ומלתחות חדשים שירותי מזון

אנחנו מחכים בעיינות צוקים 02-227855, 248146. משיעה 07.00 עד 12.12 שעה.

על גלגלים ונהגים

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

זכוכית ברכה

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21

המשיך מעמ' 21